



ROTARY CLUB BRIG



## **Bericht Meeting Nr: 33 „kochende Rotarier – italienische Variationen“, Martinsheim Visp**

**Referent:** Rot. Hermann Zurbriggen

### **Zusammenfassung:**

#### **Besuch 2010/2011 im Martinsheim**

Traditionsgemäss besuchte der Rotary Club Brig am letzten Montag das Martinsheim, ein Alters- und Pflegeheim, das auf rotarische Initiative zurückgeht. Die Rotarier und ihre Partnerinnen genossen dabei ein von unseren bewährten „Kochenden Rotariern“ unter Assistenz des heimeigenen Kochs Amadé Huber bereitetes vorzügliches Mahl (Antipasti viva Italia, Variatione di pasta, Farfalle di vitello al limone, Risotto al vino rosso, Torta di zabaglione). Himbertscha 2009, Heida Gletscherwein 2009, Syrah 2008, Heida Mario BA 2008 waren die exquisiten Tropfen aus dem Hause Chanton, die man niemals mehr vergisst.

#### **Hermann Zurbriggen**

Geistiger und freundschaftlicher Höhepunkt des Abends war die von Hermann Zurbriggen zwischen den einzelnen Gängen vorgetragene, sehr ergreifende Lebensgeschichte. Unser nun 85jähriger Freund darf auf ein bewegtes und erfolgreiches Leben zurückblicken, das ihn vom Tellerwäscher zu den hohen Positionen seines Berufes und zur Bekanntschaft mit zahlreichen bekannten Persönlichkeiten geführt hat. In der Übersicht:

Hermann wird in Brig am 6.2.1926 in einer Familie mit 11 Kindern geboren.

1933-1941 geht er in die Primarschule in Brig. Nach der Schule und nach dem Tode seiner Mutter fängt er im Bahnhofbuffet Brig als Küchenbursche an zu arbeiten. Er möchte eine Kochlehre machen, kann aber das Lehrgeld von Fr. 500.- nicht aufbringen. Es folgen deshalb die Stationen in Vevey (Hotel Trois Couronnes), Chateau d'Oex (Grand Hotel, schwierige Arbeitsbedingungen), dann – es war Kriegszeit - verschiedene Posten in Spiez, Bern, Arosa. Um 1944 machte er die Rekrutenschule als Mitrailleur und arbeitete nach der RS bei der Militärversicherung in Bern mit einem Gehalt von Fr. 8.- pro Tag – zu einem Lohn, der gerade in dem damaligen katholischen Gesellenhaus Bern gerade zum Überleben reichte. Nach dem Krieg kommt Hermann als Allrounder auf das Parkhotel Gurten, besorgt dort alles (Bäder, Wäsche, Garten, Schuhe usw.) und lernt dort Saaltochter Dorli aus Gossau kennen – seine spätere Frau. Eine berühmter Gast, die mit Cary Grand liierte Barbara Hutton, gab ihm damals nicht nur gutes Trinkgeld, sondern lud die beiden jungen Leute gar zum Essen ein und schenkte ihnen damals sehr Wertvolles: 6 Paar Nylonstrümpfe für Dorli, 1 Nylon-Pijama für Hermann. Da die Kochlehre aus finanziellen Gründen immer noch kein Thema war, machte Hermann dann in Arosa (Hotel Merkur) eine Kellnerlehre. Nächste Arbeitsstelle war das Hotel Drei Könige in Basel und das ein Hotel in Vulpera. Hier war er Chef d'étage. Es schloss sich das Restaurant Ermitage in Bern an, wo Hermann sich mit viel Selbstvertrauen im Tranchieren und Flambieren übte und wieder eine neue Stufe in seinem Fach höher stieg. Damals machte er auch einen Barkurs. Als Barman kam er nach Scuol, dann wieder ins Hotel Merkur in Arosa (Patron Reto Padrutt). Hier lernte er auch Vico

Torriani kennen. Eine Aufnahmeprüfung gestattete ihm 1949 / 50 den Besuch der Hotelfachschule Luzern. Aus finanziellen Gründen arbeitete aber auch nachts als Chef d'étage im Hotel Schweizerhof. Es war das Heilige Jahr 1950, an dem viele amerikanische Rom-Pilger auch in Luzern eintrafen. Nach dem Diplom der Hotelfachschule wirkte Hermann im Hotel Chantarella in St. Moritz als Oberkellner von 15 Kellnern, dann im Grand Hotel Tschuggen in Arosa. Im Hinblick auf die Ehe mit seiner lieben Dorli suchte er dann eine Jahresstelle und fand sie im Bahnhofbuffet Zürich als Chef de Service. Dieses Haus beschäftigte damals 450 Personen. An der Ausstellung HOSPES 1954 errang Hermann eine Goldmedaille und wurde von seinem Patron dafür gut belohnt. Er wurde auch Fachlehrer an der Gewerbeschule Zürich. Dann absolvierte er die Weinfachschule Wädenswil, wo er den Mövenpick-Chef Uli Prager traf. Schliesslich übernahmen Hermann und Dorli 1955 den Fricktalerhof in Sisseln. Er erhielt damals endlich auch den Fähigkeitsausweis als Koch. Es erfüllte sich so ein alter Traum. Nach 10 Jahren Arbeit als Wirt in diesem Hotel, als Fachlehrer in der Gewerbeschule, als Mitglied der Gemeinde-Steuerkommission usw. wurde er aus 44 Bewerbern als Wirt des Bahnhofbuffets Brig gewählt. Er übernahm das Buffet am 1. Juli 1965 und betrieb es dann 22 Jahre. Hatte er im ersten Jahre einen Umsatz von Fr. 800'000 erzielt, erreichte er in seinem letzten Betriebsjahr einen Umsatz von Fr. 3 Millionen. Hermann begründete auch den Unterricht seines Faches an der Service - Gewerbeschule in Brig, war Präsident des Wirte-Vereins, Experte an der Hotelfachschule Zürich, Mitglied der HORECA und verschiedener Fachkommissionen. Kurz: Er wurde ein führender Vertreter seines Faches und machte so dem Rotary Club Brig alle Ehre. In seinem Bahnhofbuffet standen damals auch die beiden Archivschränke unseres Clubs. Als Hermann aber in Pension ging, mussten sie in das von Rot. Tonino Pacozzi auf dem Simplon-Pass geführte Hotel Bellevue transportiert werden. Dies war ein grosses Glück. Unser Archiv entging so der grossen Überschwemmung Brigs und des Bahnhofbuffets, wo es zerstört worden wäre. So verdanken wir auch Hermann Zurbriggen die Rettung unseres Archivs. Er ist ein Rotarier, der seine Rotary-Paul Harris-Medaille nicht nur als langjähriger Leiter der Langlaufwoche im Goms, sondern überhaupt als vorbildlicher Rotarier verdient hat. Zu seiner Pensionierung schrieb ihm ein Freund aus der Hotelfachschule Belvoir Park Zürich:

*„Ein Weinstock trägt 20-30 Jahre reichliche Früchte. Dann muss er einem Nachfolger Platz machen. Bei den Menschen ist das nicht anders. Du hast jetzt fast 20 Jahre reichlich Früchte getragen und gehst jetzt in den Experten-Ruhestand. Du wirst allerdings nicht ausgehauen, um zu verdorren und ins Feuer geworfen zu werden. Vielmehr wirst Du nun keine beruflichen Verpflichtungen mehr haben. Du wirst zukünftig den schönen Genüssen und Deinen Neigungen noch intensiver nachgehen können als bisher... Du hast Dir mit Deinem Wirken einen geradezu legendären Ruf erworben...Dein Erfolgsrezept war stets, den Menschen „reinen Wein“ einzuschenken. Du und Dorli, Ihr habt drei Dinge gemeinsam mit dem Champagner: 1. Habt Ihr beide ein überschäumendes Temperament, 2. steht Ihr beide immer unter mindestens 3.5 atü Druck und 3. ist Euer Auftritt auch immer ein Knaller...Lieber Hermann, für Deinem Lebenszyklus wünschen wir Dir und Deiner Gattin von ganzem Herzen alles Gute.“*

Diesem Wunsch schlossen sich am „Martinstreffen 2010-2011“ unter grossem Beifall alle Anwesenden an.

### **Phoebe Cowling**

Präsident Mario Kalbermatter stellte uns abschliessend die Austauschstudentin Phoebe Cowling aus Melbourne vor. Phoebe sagte, sie lerne eifrig Deutsch! Das ist gut so.

Der jährliche Besuch des Martinsheims war dieses Jahr von grosser Güte. Möge diese gute Tradition weiter gepflegt werden – dies schon aus Respekt vor den verstorbenen, rotarischen Gründern des Martinsheims.

Der Berichtstatter ad hoc: Rot. Alois Grichting